

antipasti

Tonnetto in porchetta con broccoli, cavolfiore e zucca <i>Young Tuna porchetta with broccoli, cauliflower and pumpkin</i>	14
Testina di maiale, crema di fagioli, ragù di cozze. <i>Pig's head, beans cream and mussels ragout</i>	16
Tartare di manzo, acciughe, capperi, bottarga di muggine <i>Beef tartare, anchovies, capers, mullet roe</i>	16
Trippa, passata di pomodorini datterino, pecorino sardo "Primo Fiore"* <i>Tripe, tomato sauce and pecorino cheese</i>	16

primi

Risotto Carnaroli "Riserva S. Massimo" alla milanese <i>Saffron Carnaroli risotto "Riserva S. Massimo"</i>	22
Passatelli, gamberi, porcini e tarassaco <i>Passatelli, shrimps, porcini mushrooms and dandelion</i>	20
Tagliatelle al ragù di vitello <i>Veal ragout tagliatelle</i>	17
Cappelletti, burro, aceto invecchiato 6 anni, bottarga di tonno <i>Cappelletti, butter, aged vinegar and tuna bottarga</i>	17

secondi

Pescato del giorno con purè di patate e verdure di stagione <i>Catch of the day with mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	24
Lombetto di giovenca profumato alla senape con verdure di stagione <i>Mustard flavoured heifer loin steak served with seasonal vegetables</i>	22
Piccione al pepe verde, melanzana brasata <i>Green pepper pigeon, braised eggplant</i>	26
Cotoletta alta di vitello "alla Milanese" <i>"Milanese style" veal cutlet</i>	26

acqua Panna / S. Pellegrino 3.5
caffè espresso **Carnera** 2.5
(Brasile 60%, Ethiopia 40%)

coperto 3

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate o consultare l'apposito elenco presente in cassa.